



ANTALYA ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ
THE ANTALYA UNION OF TRADESMEN AND CRAFTSMEN

Sayı : 2026-M/01-127-2831

08.09.2026

Konu : Ulusal Meslek Standartlarına Dair Tebliğ Hk.

ODALARA 2026/127 SAYILI GENELGE

İlgi: TESK'in 07/09/2026 tarihli ve 2026/135 sayılı genelgesi.

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu'nun "Ulusal Meslek Standartlarına Dair Tebliğ" konulu genelgesi ekte sunulmuştur. İlgili üyelerinize duyurulması hususunda;

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederiz.


Emine SADİÇ
Genel Sekreter




Bayram DAL
Birlik Başkan V.

Ek: TESK Genelgesi (14 Syf.)



TÜRKİYE
ESNAF VE SANATKÂRLARI KONFEDERASYONU
EĞİTİM VE PLANLAMA MÜDÜRLÜĞÜ

FEDERASYONLAR

Türkiye Şoförler ve Otomobilçiler Federasyonu
Türkiye Bakkalar ve Bayiler Federasyonu
Türkiye Madeni Eşya Sanatkârları Federasyonu
Türkiye Ağaç İşleri Esnaf ve Sanatkârları Federasyonu
Türkiye Kahveciler, Kırathaneçiler, Büfeciler Federasyonu
Türkiye Elektrik, Elektronik ve Benzerleri Teknisyenleri Esnaf ve Sanatkârları Federasyonu
Türkiye Terziler, Konfeksiyoncular ve Giyim Sanatkârları Federasyonu
Türkiye Berberler ve Kuaförler Federasyonu
Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
Türkiye Umum Ayakkabıcılar Federasyonu
Türkiye Fırıncılar Federasyonu
Türkiye Kasaplar, Besiciler, Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkârları Federasyonu
Türkiye Sebzeciler, Meyveciler ve Seyyar Pazarcılar Esnaf ve Sanatkârları Federasyonu

ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİKLERİ

- Adana - Adıyaman - Afyon
- Ağrı - Amasya - Ankara
- Antalya - Artvin - Aydın
- Balıkesir - Bilecik - Bingöl
- Bitlis - Bolu - Burdur - Bursa
- Çanakkale - Çankırı - Çorum
- Denizli - Diyarbakır - Edirne
- Elazığ - Erzincan - Erzurum
- Eskişehir - Gaziantep
- Giresun - Gümüşhane
- Hakkâri - Hatay - Isparta
- İçel - İstanbul - İstanbul
(Bil Mad. Eşya) - İzmir
- Kars - Kastamonu - Kayseri
- Kırklareli - Kırşehir - Kocaeli
- Konya - Kütahya - Malatya
- Manisa - K. Maraş - Mardin
- Muğla - Muş - Nevşehir
- Niğde - Ordu - Rize - Sakarya
- Samsun - Siirt - Sinop - Sivas
- Tekirdağ - Tokat - Trabzon
- Tunceli - Şanlıurfa - Uşak
- Van - Yozgat - Zonguldak
- Aksaray - Bayburt - Karaman
- Kırıkkale - Batman - Şırnak
- Bartın - Ardahan - Iğdır
- Yalova - Karabük - Kilis
- Osmaniye - Düzce

TESK, yöneticileri en alt birimden itibaren yargı gözetiminde yapılan demokratik seçimlerle işbaşına gelen bağımsız 13 mesleki federasyon, 82 birlik, 2979 oda ile ülke düzeyinde faaliyet gösteren yaklaşık iki milyon üyeye sahip en büyük sivil toplum kuruluşudur.

Sayı : 51617450-775.04-120/135
Konu : Ulusal Meslek Standartlarına Dair Tebliğ

07.09.2026

BİRLİKLERE 2026/135 SAYILI GENELGE

06/09/2026 tarih 33362 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2026/10) 'in ekinde yer alan **Süt İşleme Elemanı (Seviye 3)** Ulusal Meslek Standartı yürürlüğe girmiştir.

Bilgilerinizi ve bir örneği ekte yer alan Tebliğ'in incelenerek, bağlı odalarınız vasıtasıyla ilgili esnaf ve sanatkârlara duyurulması hususunda gereğini rica ederiz.

e-imzalıdır

Tuncay SONGÖR
Genel Sekreter

e-imzalıdır

Bendeve PALANDÖKEN
Genel Başkan

EKLER: 1. 6 Eylül 2026 tarihli Resmi Gazete (1 Sayfa).pdf
2. Süt İşleme Elemanı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı (12 Sayfa).pdf

TESK; Avrupa Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkârlar Birliği (UEAPME - Brüksel - Belçika) Uluslararası Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkârlar Birliği (IACME - Cenevre - İsviçre), üyesidir. Türkiye Araştırma ve İş Dünyası Kuruluşları Kamu - Özel Kesim Ortaklığı Brüksel Ofisi (TURBO - ppp) kurucularındandır.

CONFEDERATION OF TURKISH CRAFTSMEN AND TRADESMEN-KONFÖDERATION DES TÜRKISCHEN HANDWERKS UND KLEINGEWERBES-CONFÉDÉRATION DES ARTISANS ET DES COMMERÇANTS DE TURQUIE

TUNUS CADDESİ NO:4 • 06680 BAKANLIKLAR/ANKARA

TEL: 0312 418 32 69 - 70 - 71 - 72 • FAKS: 0312 425 75 26

e-posta: info@tesk.org.tr • Elektronik ağ: www.tesk.org.tr

d95c531fb526405b8494879cb5b853a6

Ayrıntılı bilgi için irtibat: ahmet.derin@tesk.org.tr

BELGENİN ASLI ELEKTRONİK İMZALIDIR.

TEBLİĞ

Meslekî Yeterlilik Kurumundan:

ULUSAL MESLEK STANDARTLARINA DAİR TEBLİĞ
(TEBLİĞ NO: 2026/10)

Amaç ve kapsam

MADDE 1- (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğin ekinde yer alan meslek standartlarının yürürlüğe konulmasını sağlamaktır.

Dayanak

MADDE 2- (1) Bu Tebliğ, 4 sayılı Bakanlıklara Bağlı, İlgili, İlişkili Kurum ve Kuruluşlar ile Diğer Kurum ve Kuruluşların Teşkilatı Hakkında Cumhurbaşkanlığı Kararnamesinin 252 nci maddesi ile 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmeliğin 10 uncu maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

Yürürlük

MADDE 3- (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 4- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Meslekî Yeterlilik Kurumu Başkanı yürütür.

EKLER

[Ek-1 Süt İşleme Elemanı \(Seviye 3\) Ulusal Meslek Standardı](#)

SÜT İŞLEME ELEMANI (SEVİYE 3) ULUSAL MESLEK STANDARDI

Meslek:	Süt İşleme Elemanı
Seviye:	3¹
Referans Kodu:	26UMS0871-3
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Gıda Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:	5/8/2026 Tarihli ve 2026/91 Sayılı Karar
Resmî Gazete Tarih/Sayı:	6/9/2026 - 33362
Revizyon No:	00

¹Mesleğin yeterlilik seviyesi, 8 seviyeli Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre seviye 3 olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ACİL DURUM: İş yerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal yayılımı, doğal afet veya sabotaj gibi; çalışanları, üretimi ve çevreyi olumsuz etkileyen, ivedilikle müdahale ve/veya tahliye gerektiren beklenmedik olayları,

ACİL DURUM PLANI: İş yerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler ile uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı,

AMBALAJ/AMBALAJLAMA: Gıdanın bir kaba doğrudan temas edecek biçimde yerleştirilmesini veya kabın kendisini.

CENDERE BEZİ: Peynir üretiminde pıhtının süzülmesi, baskılanması ve form alması aşamalarında kullanılan, peynir altı suyunun uzaklaştırılmasını sağlayan hijyenik, özel gözenekli süzme bezini,

ÇİĞ SÜT: 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğindeki çiğ süt kriterlerine uyan inek sütü, koyun sütü, manda sütü ve keçi sütü veya bunların karışımlarını,

DEZENFEKSİYON: Korunmaya çalışan ürüne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların yok edilmesi işlemini,

GIDA HİJYENİ: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları,

HİJYEN: Her iş kolunun özelliğine göre çalışanın kendisinin ve halkın sağlığını tehlikeye sokmayacak biçimde hizmet vermesini sağlamak amacıyla yapılacak uygulamaların ve alınan temizlik önlemlerinin bütünüdür,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

KİŞİSEL HİJYEN: Birey olarak, kendisinin ve başkasının sağlığına zarar verebilecek şartlardan ve uygulamalardan korunmak için alınan önlemleri,

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD): Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan, sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan veya tutulan tüm alet, araç, gereç ve cihazları,

KİŞİSEL KORUYUCU KIYAFET (KKK): Çalışanları veya kişileri çalışma ortamlarındaki fiziksel, kimyasal, biyolojik veya mekanik risklere karşı korumak için tasarlanmış giysileri,

KONTAMİNASYON (BULAŞMA): Gıdaya dışarıdan istenmeyen fiziksel, kimyasal veya biyolojik etmenlerin karışarak gıdanın güvenilirliğini bozmasını,

MAYALAMA: Sütün pıhtılaşmasını sağlamak için rennet enziminin katılması işlemini,

PEYNİR MAYASI: Esas olarak geviş getirenlerden elde edilen hayvansal, bitkilerden elde edilen bitkisel ve mikrobiyel kaynaklardan elde edilen ve kullanımına izin verilen proteolitik enzimleri içeren pıhtılaştırıcıları,

PEYNİRALTI SUYU: Pıhtı kesimi sonrasında pıhtıdan ayrılan ve teleme dışında kalan sıvı yan ürünü,

pH: Bir çözeltideki hidrojen iyon $[H^+]$ yoğunluğunun matematiksel olarak $-\log[H^+]$ türünden ifade edilmesini,

RAMAK KALA OLAY: İş yerinde meydana gelen; çalışan, iş yeri ya da iş ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olayı,

RİSK: Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yaralanma ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimalini,

STARTER KÜLTÜR: Peynir üretiminde esas olarak asitliği artırmak ve peynire kendine özgü tat, aroma gibi özellikleri kazandırmak amacıyla kullanılan, içeriğinde laktik asit bakterileri gibi belirli bakteriler, maya ve küfler bulunduran mikroorganizma kültürlerini,

STERİLİZASYON: Herhangi bir cismin veya maddenin, birlikte bulunduğu tüm mikroorganizmaların her türlü canlı formundan temizlenmesi amacıyla uygulanan fiziksel veya kimyasal işlemi,

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ: En yaygın olarak inek, keçi, koyun ve mandanın sağılmasıyla elde edilen sütün çeşitli yöntemlerle işlenmesi sonucunda üretilen içme sütü, fermente süt ürünleri, tereyağı, peynir, dondurma, süt tozu ve benzeri ürünleri,

TEHLİKE: İş yerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek, çalışanı veya iş yerini etkileyebilecek zarar veya hasar verme potansiyelini,

TELEME: Pıhtıdan peynir altı suyunun ayrılması ile elde edilen üründür,

YAYIK: Kremanın veya yoğurdun çalkalanarak içindeki yağın ayrıştırılması ve tereyağı elde edilmesi için kullanılan düzeneği,

ifade eder.

1. GİRİŞ

Süt İşleme Elemanı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi (MAKÜ) tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Süt İşleme Elemanı (Seviye 3); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre koruma ve gıda hijyeni kurallarına uygun olarak; çiğ sütün kabulü, süzülmesi ve ısıtılma süreçlerine destek veren; içme sütü, yoğurt, peynir, tereyağı gibi ürünlerin üretilmesinde fiziksel işleri yürüten ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 7513 (Süt ve Süt Ürünleri İşçileri)

2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

4857 sayılı İş Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6331 sayılı İş Sağlığı Güvenliği Kanununun 15 inci maddesi gereğince sağlık gözetimine tabi tutulması; 17 nci maddesi gereğince gerekli iş sağlığı ve güvenliği eğitimi alması ve bunu belgelemesi gerekmektedir.

**Mesleğin icrasına yönelik İSG, çevre ve diğer konulardaki mevzuata uyulması esastır.*

2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Süt İşleme Elemanı (Seviye 3); gıda sektöründe, süt ve süt ürünleri çeşitlerinin üretildiği ve işlendiği işletmelerde görev yapabilir. Çalışma ortamı; sütün işlenme aşamalarından dolayı genellikle kapalı, nemli, buharlı ve yoğun süt kokuludur; üretim gereği zeminler sıklıkla ıslaktır. Mesleğin icrası, uzun süre ayakta durmayı, ağır süt güğümlerini taşımayı ve ekipman temizliği gibi fiziksel güç gerektiren rutin işleri kapsar. İş ortamında sıcak kazanlar, kesici aletler, kaygan zeminler ve temizlik kimyasallarından kaynaklanan riskler bulunmakta olup; bu risklere karşı kişisel koruyucu donanımların (bone, önlük, çizme ve benzeri) kullanılması ve en üst düzeyde kişisel hijyen kurallarına uyulması zorunludur. İşletmenin kapasitesine ve sütün geliş saatine bağlı olarak vardiyalı çalışma, sabahın erken saatlerinde işe başlama ve esnek çalışma süreleri yaygındır.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. İşveren tarafından mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf edilebilir. Risklerin tamamen ortadan kaldırmadığı durumlarda ise işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri

Görev	A. İş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği önlemlerini uygulamak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.1	İSG talimatlarını uygulamak	A.1.1	Talimatlar doğrultusunda, İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak, kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.	1. Acil durum talimatlarına uygun davranma
		A.1.2	İş yerindeki makine, araç, gereç ve diğer üretim araçları ile bunların güvenlik donanımlarını sağlık ve güvenlik işaretlerine ve talimatlara uygun şekilde kullanır.	2. Acil durum türleri
		A.1.3	Çalışma ortamında iş süreçlerine göre kendisine sağlanan KKD'leri talimatlarına uygun olarak kullanır.	3. Atıkları ayırt etme ve atıkların kaynağa tasnifi
		A.1.4	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemediği tehlike, risk ve yaşanan ramak kala olayları yazılı ve/veya sözlü olarak ilgili birim ile paylaşır.	4. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeler
		A.1.5	İş sürecindeki kimyasalları, güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	5. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeleri belirleme yöntem ve teknikleri
A.2	Acil durum talimatlarını uygulamak	A.2.1	Acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlandırıcı tedbirlerin uygulanmasında rol alır.	6. Çalışma ortamlarındaki tehlike ve risklerin değerlendirilmesi
		A.2.2	İş yerinde sağlık ve güvenlik ile ilgili karşılaştığı acil durumları ilgili kişilere iletir.	7. Çevre koruma talimatları ve iş süreçlerine uygulanması
A.3	Çevre koruma önlemlerini uygulamak	A.3.1	Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır.	8. İSG mevzuatı ve iş süreçlerine uygulanması
		A.3.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları belirlenen yerlerde türüne göre tasnif edilmiş halde toplayarak atık biriktirme sahasına gönderilmesini sağlar.	9. İş sağlığı ve güvenliği koruma ve müdahale araçlarının tanınma
A.4	Sürdürülebilirlik uygulamalarını iş süreçlerine entegre etmek	A.4.1	Çalışma sürecinde kullanılan su, enerji, sarf malzemesi ve benzeri kaynakların etkin, tasarruflu ve verimli bir şekilde kullanılmasına yönelik önlemleri alır/alınmasını sağlar.	10. İş sağlığı ve güvenliğini etkileyecek risk faktörleri
		A.4.2	Çalışma sürecindeki tüm faaliyetleri doğaya ve doğal kaynaklara zarar vermeden yürütür.	11. İş yerinde meydana gelebilecek kazalar KKD kullanımı
				12. Makine, araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretleri
				13. Makine, araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretlerine uygun kullanımı
				14. Tehlike ve risklere karşı yapılacak işlemler
				15. Temel ilk yardım bilgisi
				16. Temizlik malzemeleri ve bunların kullanım talimatları
				17. Uyarı ve işaret levhalarını tanıma
				18. Su, enerji ve malzeme tüketimini azaltmaya yönelik temel tasarruf uygulamaları

Görev		B. Üretim öncesi hazırlık yapmak (devamı var)		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	Üretimde gıda hijyeni kurallarını uygulamak	B.1.1	Üretimde gıda hijyeni, kişisel hijyen ve personel hijyeni (kişisel koruyucu kıyafet (KKK) giymesi, parfüm ve taki kullanmama, açık yara ile çalışmama) talimatlarını uygular.	1. İş yerinde alınması gereken sağlık önlemleri ve bunların uygulanması 2. Üretim sahasının temizlik, dezenfeksiyon/sterilizasyonu, kullanılan kimyasallar ve bunlarla güvenli çalışma 3. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlar ve müdahale yöntemleri 4. Üretimde gıda hijyeni ve talimatlarını uygulama 5. Üretimde kişisel hijyen ve personel hijyeni 6. Üretimde kullanılan araç, gereç ve ekipmanın dezenfeksiyonu/sterilizasyonu 7. Süt kabulünde dikkat edilecek hususlar 8. Süt ölçüm cihazlarının ve tartıların çalışma prensipleri 9. Süt kabul ekipmanlarının hazırlanması 10. Sütün süzülmesi sırasında dikkat edilecek hususlar 11. Süt ölçümünde dikkat edilecek hususlar 12. Süzme ve filtreleme aparatlarının çeşitleri ve kullanımı amaçları 13. Sütün fiziksel bozulma belirtileri (renk, koku, kıvamı)
		B.1.2	Kullanılan araç, gereç ve ekipmanın talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu sağlar.	
		B.1.3	Üretim sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon talimatlarını uygular.	
		B.1.4	Üretim esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale ederek ilgililere bildirir.	
B.2	İmalathaneyi ve üretim araçlarını hazırlamak	B.2.1	Üretim sırasında kullanılan araç, gereç ve ekipmanın çalışıklık kontrollerini yapar.	
		B.2.2	Üretim sırasında kullanılan parametreleri (hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık ve benzeri) kontrol eder.	
		B.2.3	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı, üretimi yapılıcak ürünün reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.	
B.3	Süt kabulü ve ön süzme işlemlerini yapmak	B.3.1	Gelen süt güğümelerini araçtan indirerek tartım alanına taşır.	
		B.3.2	Laboratuvar elemanı gözetiminde sütün kokusunda ve/veya renginde bir anormallik (renk değişimi, bozulma kesilme ve benzeri) gördüğünde ustasına haber verir.	
		B.3.3	Boşalan güğümleri bekletmeden yıkayarak üreticiye temiz teslim eder.	
		B.3.4	Sütlü süzerek ana kazana veya tanka boşaltır.	

Görev		B. Üretim öncesi hazırlık yapmak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.4	Süt ölçüm ve kayıt işlemlerini yapmak	B.4.1	Süt miktarını ölçer.	14. Küçük işletme tipi soğutma ve ısıtma sistemlerinin temel bilgisi 15. Süt ürünlerinde kullanılan yardımcı maddelerin (maya, tuz, starter kültür) özellikleri 16. Üretime kullanılacak maya, tuz ve starter kültür gibi malzemeleri hazırlama
		B.4.2	Süt miktarlarını üretici bazında hazırlanan çizelgelere veya deftere not eder.	
B.5	Yardımcı malzemeleri hazırlamak	B.5.1	Üretilecek süt ürününe uygun hammadde ve bileşenleri (maya, starter kültür, kalsiyum klorür ve diğerleri) hazırlar.	
		B.5.2	Ürünlerin koyulacağı boş kasaları, kapları ve ambalajları dolun alanına dizer.	
		B.5.3	Sarf malzemelerinin stok durumunu kontrol eder.	
		B.5.4	Talimata göre salamura hazırlar.	

Görev	C. Süt ürünleri üretim süreçlerine destek olmak (devamı var)			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.1	Isıtı işlem sürecini takip etmek	C.1.1	Sütün ısıtılması esnasında, düzenli karıştırılmasını sağlar.	1. Isıtı işlem sürecinin takibi 2. Isıtı işlem uygulama 3. Süt sıcaklığını ölçme yöntemleri 4. Fermentasyon sürecinde dikkat edilecek hususlar 5. Pıhtının parçalanması ve işleme 6. Mayalama sürecinin takibi 7. Peynir altı suyunun tahliyesinde kullanılan yöntemler 8. Peynir süzme ve baskıya alma yöntemleri 9. Sütün kremanın çekilmesi süreci 10. Salamura hazırlanması 11. Tereyağı üretim süreci 12. Kaymak üretim süreci 13. Kremanın pastörizasyon sürecinin takibi 14. Yoğurt üretim süreci 15. Fermentasyon sürecinin takibi 16. Üretimde uyulması gereken hijyen kuralları
		C.1.2	Isıtma sisteminin başında durarak sütün taşmasını ve çevresel faktörlerle kontamine olmasını engeller.	
		C.1.3	Sütün soğutulmasını sağlar.	
C.2	Mayalama ve pıhtı hazırlığı yapmak	C.2.1	Mayalama sıcaklığına soğutulan sütün yüzeyindeki köpüğü kontrol ederek köpük olması durumunda köpüğü uzaklaştırır.	
		C.2.2	Mayalama sıcaklığına soğutulan süte, peynir üretiminde peynir kültürünü ve peynir mayasını talimatlara göre ilave eder.	
		C.2.3	Mayalama işlemini gerçekleştirir.	
		C.2.4	Peynir üretiminde oluşan pıhtıyı, peynir bıçağı veya daldırma kepece ile istenen boyutta parçalar.	
		C.2.5	Pıhtının olgunlaşması için gereken sürede tekne ve/veya kazan üzerini hijyenik kapak veya bezlerle örter.	
C.3	Peynir süzme ve baskılama işlemlerini yapmak	C.3.1	Peynir çeşidine ve ebatlara uygun ekipman ile pıhtıyı kırma işlemini uygular	
		C.3.2	Ayrılan peyniraltı suyunu uygun yöntemle uzaklaştırır.	
		C.3.3	Pıhtıyı cendere bezine alarak baskı aparatları ile kapatıp üzerindeki ağırlık noktalarına ağırlıkları yerleştirir.	
		C.3.4	Baskı süresini tamamlayan telemeyi talimata göre keser.	
		C.3.5	Salamuralı peynirlerde peynir kalıplarını salamura içine alır	

Görev		C. Süt ürünleri üretim süreçlerine destek olmak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.4	Sütten kremayı çekme işlemine yardımcı olmak	C.4.1	Krema ayırıştırma işlemi için separatordeki süt sıcaklığını kontrol eder.	
		C.4.2	Krema ayırma sürecini takip eder.	
		C.4.3	Ayrılan kremayı uygun kaplara aktarır.	
		C.4.4	Kremayı soğutma işlemini gerçekleştirir.	
C.5	Tereyağı elde etmek	C.5.1	Kremanın pastörize edilme sürecini takip eder.	
		C.5.2	Kremanın talimatlara uygun şekilde yayığa alınmasını sağlar.	
		C.5.3	Tereyağı oluşumunu takip eder.	
		C.5.4	Tereyağını tereyağı arabasına alır.	
C.6	Kaymak üretimi yapmak	C.6.1	Süt ve/veya kremaya tekniğine uygun şekilde en az 90 °C ısıtma işlemi uygular.	
		C.6.2	Kaymağı hijyen kurallarına uygun şekilde kaplara aktarır.	
		C.6.3	Kaymağı tekniğine uygun şekilde soğutur.	
C.7	Yoğurt yapmak	C.7.1	Süte yoğurt yapımı için tekniğine uygun şekilde 80-85°C'de 15-20 dakika veya 90-95°C'de, 5-10 dakika ısıtma işlemi uygular.	
		C.7.2	Sütün yoğurt üretimi için uygun sıcaklığa getirilmesine yardımcı olur.	
		C.7.3	Fermantasyon öncesi kapların temizliğini kontrol eder.	
		C.7.4	Fermantasyon sürecinde kapların uygun ortamda bekletilmesini sağlar.	
		C.7.5	Yoğurdun soğutma sürecini talimatlara göre gerçekleştirir.	

Görev		D. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.1	Kişisel mesleki gelişimini sağlamak	D.1.1	Mesleki gelişim ihtiyaçlarını karşılayacak eğitimlere ve faaliyetlere katılım sağlar.	1. Mesleki ve sektörel gelişmeleri takip etme 2. Mesleki eğitim programlarına katılma 3. İşbaşı eğitim yöntemleri 4. Mesleki terminoloji 5. Mesleki ekipman, araç-gereçler ve sarf malzemeleri (özellikleri ve kullanımları)
		D.1.2	Meslek ve sektördeki yeni alet, araç, gereç, yeni yöntem, yeni sistem gibi teknolojik gelişmeleri çeşitli kaynaklardan takip eder.	
		D.1.3	Mesleği ile ilgili gelişmeleri, yürüttüğü işlemlerde uygular.	

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Çeşitli kaplar
2. Çeşitli ölçü aletleri (hassas terazi, nem ölçme cihazı, termometre, pH metre, manometre, vakum ölçme cihazları ve benzeri)
3. İletişim araçları (telefon, telsiz)
4. Kişisel koruyucu donanımlar (başlık, eldiven, toz maskesi, kulak tıkacı, iş elbisesi, iş ayakkabısı, iş gözlüğü ve benzeri)
5. Makine ve ekipmanlar (pompa ve çeşitleri, vakum makinesi, karıştırıcılar, basınçlı su ve hava tabancası, bilgisayar ve benzeri)
6. Temel el aletleri (anahtar ve tornavida çeşitleri ve benzeri)

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarda sükunetli ve sakin olmak
2. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek
3. Çalışma ortamının temizlik ve hijyenine özen göstermek
4. Çalışma zamanını iş emrine uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak
5. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
6. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
7. Değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak
8. Doğal kaynakların kullanımında/tüketiminde tasarruflu hareket etmek
9. Ekip içinde uyumlu çalışmak
10. Geri bildirimlere ve eleştirilere açık olmak
11. İnsan ilişkilerine özen göstermek
12. İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uygun davranmak
13. İş ortamını tehlikeye düşürecek davranışlardan kaçınmak
14. İş süreçlerinde kalite gerekliliklerini uygulamak
15. İş süreçlerinde kalite prosedürlerinin oluşturulmasına katkıda bulunmak
16. İş süreçlerinde konsantre olabilmek
17. İş ve işlemlerde detaylara dikkat etmek
18. İş yerine ait araç, gereç ve ekipmanın verimli kullanımına özen göstermek
19. Kariyer hedeflerine yönelik eğitimlere ve faaliyetlere katılmak
20. Kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışmak
21. Kimyasal maddelerle çalışma kurallarına uygun davranmak
22. Kişisel bakım ve hijyenine özen göstermek
23. Meslek alanıyla ilgili yenilik ve gelişmeleri takip ederek mesleki uygulamalara yansıtmak
24. Meslek etiğine uygun davranmak
25. Mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
26. Öğrenmeye istekli olmak ve öğrendiklerini başkalarına aktarmak
27. Sorumluluğu dâhilinde olan süreçlerin iyileştirilmesine katkı sağlamak